

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад» пст. Донаэль**

**Утверждаю:
Заведующая Алексеева Л.В.
Приказ № 24/1 от 29.03.2022г.**

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного
учреждения «Детский сад» пст. Донаэль**

Адрес месторасположения:

169010, Республика Коми, Усть-Вымский район, пст. Донаэль, ул.

Северная, 10;

телефон 8(82134)45044;

эл почта: sad-donael@mail.ru

2022 г

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории воспитанников.
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников.
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений.
10. Штатное расписание работников пищеблока.
11. Форма организации питания воспитанников.
12. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Общие сведения об образовательной организации.

Руководитель образовательной организации – заведующая Алексеева Л.В.

Ответственный за питание воспитанников - заведующая Алексеева Л.В., повар Мартынова С.В.

Численность педагогического коллектива 2 чел.

Количество групп - 1

Количество воспитанников – 8

Количество классов по уровням образования – 1 разновозрастная группа

Количество посадочных мест -8

Площадь обеденного зала – часть группы, обеденная зона 21 м/кв.

№ п\п	возраст	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	С 1года до 2 лет	0	0
2.	С 2 лет до 3 лет	1	0
3.	С 3 лет до 4 лет	1	0
4.	С 4 лет до 5 лет	4	0
5.	С 5 лет до 6 лет	1	0
6.	С 6 лет до 7 лет	1	0
7.	С 7 лет до 8 лет	0	0

2. Охват четырёхразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п\п	Контингент обучающихся по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	С 1года до 2 лет	0	0	0
2	С 2 лет до 3 лет	1	1	100
3	С 3 лет до 4 лет	1	1	100
4	С 4 лет до 5 лет	4	4	100
5	С 5 лет до 6 лет	1	1	100
6	С 6 лет до 7 лет	1	1	100
7	С 7 лет до 8 лет	0	0	0
8	В т. ч. за родительскую плату	8	8	100
9	в т.ч. воспитанники льготных категорий	0	0	0
10	Общее количество воспитанников всех возрастных групп	8	8	100
11	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания - столовая на сырье

Модель предоставления питания	Многокомпанентная, сбалансированная
Оператор питания, наименование	МБДОУ «Детский сад» пст. Донаэль
Адрес местонахождения	169010, Республика Коми, Усть-Вымский район, псп. Донаэль, ул. Северная, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Алексеева Людмила Васильевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89121566491; sad-donael@mail.ru
Дата заключения контракта	2022
Длительность контракта	5

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	– не используется
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Подводка воды из колодца
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Выгребная яма
Вентиляция помещений	Комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока: приложение 1

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовая МБДОУ	Столовая МБДОУ, работающая сырье	Столовая МБДОУ на доготовочная	Раздаточная, буфет
1	Складские помещения	-	10,5	-	-
2	Производственные помещения	-	29,7	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-

2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	3,08
3	Комната для приема пищи (персонал)	Обеденная зона в группе площадь 21 м/кв.	-	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
	Производственное помещение	холодильник	1	2009 г	2009 г	70 %
		Электроплита	1	2015	2015	70 %
		Весы механические	1	-	-	90%
		Вытяжка	1	-	1987	90%
		Столы разделочные	Большой – 1, маленькие – 2 из нержав. стали	- 2020	- 2020	70% 0%
		Доски разделочные	8-деревянные,	2019	2019	30%
		Кастрюли из нержавеющей стали	7	2015	2015	35%
		противни	1 – керамические, 4- металлические	2022 -	2022 -	0% 70%
		сковороды	1-алюминиевая, 3 - чугунные	2015 1988	2015 1988	10% 20%
		ножи	10	2015	2015	30%
		Вилки, ложки	8 из нержав. стали	2002	2002	50%

	Лопатки, дуршлаки, половники	2 - из нержав. стали 2 – алюминиевые 3 - из нержав. стали	2015 2002 2000	2015 2002 2000	30% 50% 30%
	Мясорубка механическая	2 - алюминиевые	2005	2005	30%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов ления	срок службы	сроки профилактическ ого осмотра
1	Тепловое: электроплита	Для варки и выпечки	«Мечта»	4 варочные панели, духовка	05.2015г.	10 лет	После 5 лет службы каждые 2,5 года
2	Механическое: разделочные столы	Для разделки продуктов	-	-	2020	7 лет	-
3	Холодильное: холодильник бытовой	Для хранения продуктов	«Pozis – мир-101- 8»	Общий объём для хранения свежих продуктов - 136 дм/кв	10.2009г.	15 лет	Не указаны
4	Весоизмери- тельное: весы механические	Для взвешивания	-	Взвешивание до 20 кг.	-	-	-

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договор а на проведе ние метроло гически х работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответстве нный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	электроплита	нет	нет	2020, 2022 гг.	-	повар	ежедневно
2	Механичес- кое						
	Разделочные столы	нет	нет	-	-	повар	ежедневно

3	Холодильное						
	холодильник	нет	нет	-	-	повар	еженедельно
4	Весоизмерительное						
	Весы механические	нет	нет	-	-	повар	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	столы	3	2016	30%	18

10. Характеристика бытовых помещений:

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Складское помещение	Площадь 10,5 м/кв., имеется стеллаж для хранения продуктов, закрытые лари для хранения овощей.

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы по специальности	наличие медкнижки
1	повар	1	100%	Среднее профессиональное	4	7 лет	имеется

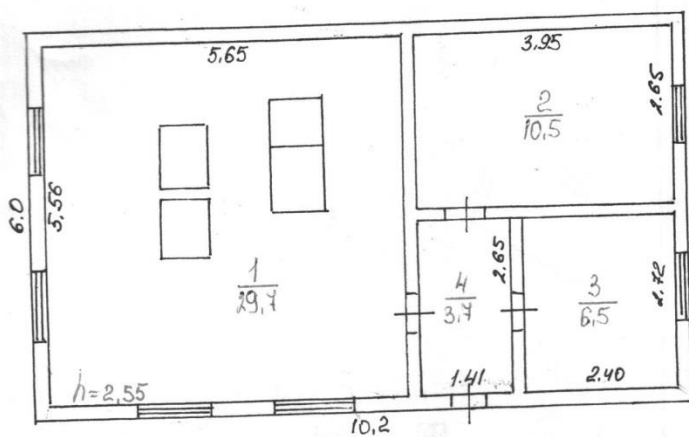
12. Форма организации питания воспитанников:

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Программа по совершенствованию системы организация питания воспитанников.
- Положение об организации питания воспитанниковю
- Положение о бракеражной комиссии.
- Приказ об организации питанияюю
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте детского сада.
- Наличие оформленных брошюр по пропаганде принципов здорового питания.



Литб
H=2,80

61,2

Объем
м.куб./

f

Республиканское БТИ		
_____ поэтажный _____		план
адрес: п.г.т. Дональд		
ул. Сиверная		
Масштаб: 1:100		дата: 29.10.03
Исполнитель	Чудеса	Ильдеес
Проверил	Веречева	

